Stephan Henschel
Gratinierte Kartoffeln mit Pesto und Bohnen

Mittwoch, 2. November 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Feine Küche

Zutaten:
Für die Kartoffeln:

1	Knoblauchzehe
1 Zweig	Rosmarin
4	Kartoffeln, vorwiegend festkochend (à ca. 200 g)
etwas	Salz
etwas	Muskatnuss (frisch gerieben)
200 g	Sahne
500 g	grüne Bohnen
50 ml	Olivenöl
50 ml	Gemüsebrühe

Für das Pesto:

50 g	Pinienkerne (oder Mandeln)
50 g	Parmesan (im Stück)
50 g	Basilikum
½	Knoblauchzehe
100 ml	Pflanzenöl (z. B. mildes Olivenöl)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Knoblauch halbieren. Eine große flache Auflaufform mit dem Knoblauch ausreiben.
3. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und etwa 10 Nadeln abzupfen. Rosmarinnadeln fein hacken und in die Form streuen.
4. Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und längs halbieren. Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Arbeitsbrett legen und 10–15 mal tief ein-, aber nicht ganz durchschneiden, sodass sie zusammenhängend zusammenbleiben.
5. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten dicht an dicht in die Form setzen. Mit Salz würzen, Muskat überreiben. Sahne überträufeln (die Kartoffeln müssen nicht ganz bedeckt sein). Kartoffeln im heißen Backofen ca. 40 Minuten garen und bräunen.
6. Inzwischen die Bohnen putzen, waschen und abtropfen lassen.
7. Etwas Wasser zugedeckt in einem Topf aufkochen. Das Wasser salzen, Bohnen zugeben und zugedeckt etwa 6-8 Minuten sprudelnd kochen, sodass sie noch leichten Biss haben.
8. Bohnen abgießen, in eiskaltem Wasser kurz abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
9. Für das Pesto Pinienkerne ohne zusätzliches Fett in einer Pfanne anrösten, auf einem Teller auskühlen lassen.

10. Parmesan in feine Stücke brechen. Basilikum abbrausen, trocken schütteln. Knoblauch abziehen und hacken.
11. Für die Garnitur einige Blättchen Basilikum, etwas Parmesan und einige Pinienkerne beiseitelegen.
12. Übriges Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Öl in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab oder in einem Mixer fein pürieren. Parmesan zugeben und nochmals kurz durchmixen, sodass ein feines Pesto entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Fertig gegarte Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren etwa 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen, sodass die verbliebene Sahne in der Form mit aufgesogen wird.
14. In eine große Pfanne je 50 ml Olivenöl und Gemüsebrühe (oder Wasser) geben und erhitzen. Bohnen zugeben, rasch erhitzen. Etwa 3/4 vom Pesto dazugeben und alles gut durchschwenken. Bohnen mit Salz abschmecken.
15. Zum Servieren je 2 Kartoffelhälften auf einen Teller geben, etwas Pesto dazugeben. Bohnen anlegen und alles mit übrigen Pinienkernen, Parmesansplittern und Basilikum garnieren.

Pro Portion: 765 kcal/ 3200 kJ
15 g Kohlenhydrate, 64 g Eiweiß, 34 g Fett